

LE PRODUIT DU MOIS :
 Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		Repas végétarien			
Semaine du 29.03 au 02.04	Chou fleur sauce cocktail	Salade au asperges		Toast "savoyard"	Carottes vinaigrette
	Poisson pané au citron	Pizza végétarienne		Escalope de volaille au jus	Couscous garni
	Tortis	Salade verte		Choux de Bruxelles aux lardons	(Semoule+légumes)
	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt nature sucré		Petit filou	Fromage
	Biscuits	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Crumble aux fruits
Goûters					
<i>spécification</i>	Pâques			Repas végétarien	
Semaine du 05 au 09.04		salade et champignons frais au citron		Petit wrap crudités	Taboulé
		Parmentier de boeuf		Pâtes à l'italienne	Poisson du marché pané
	Férié	Fromage		Fromage	Haricots beurre persillés
		Eclair au chocolat		Banane caramel chantilly	Yaourt aro
		Chocolat de Pâques			Fruit frais de saison
Goûters					
<i>spécification</i>				Repas végétarien	
Semaine du 12 au 16.04					
Goûters					
<i>spécification</i>					
Semaine du 19 au 23.04					
Goûters					
<i>spécification</i>					Repas végétarien
Semaine du 26 au 30.04	Crudités	Emincés de betteraves		Coleslaw	Entrée chaude
	Bordure de pâtes à	Fricassée de porc aux fruits secs		Rôti de dinde	Gratin de brocolis, pomme de terre
	L'espagnole	Carottes glacées		Purée de patates douces	Salade verte
	crème dessert	Fromage		Yaourt local	Yaourt
	biscuit	Pâtisserie		Pain d'épices	Fruit frais de saison
Goûters					

Produit Bio



Préparation maison à base De produits frais



Repas Végétarien



Produit De saison



Produit Local



LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de Saint Christoly de Blaye**






Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1 avril	vendredi 2 avril
<i>Ste Gwladys</i>	Repas végétarien <i>St Amédée</i> 	<i>St Benjamin</i>	<i>St Hugues</i>	<i>Ste Sandrine</i>
Chou fleur sauce cocktail	Salade au asperges		Toast "savoyard"	Carottes vinaigrette
	  		 	
Poisson pané au citron	Pizza végétarienne		Escalope de volaille au jus	Couscous garni
			 	 
Tortis	Salade verte		Choux de Bruxelles aux lardons	(Semoule+légumes)
				
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt nature sucré		Petit filou	Fromage
				
Biscuits	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Crumble aux fruits
				

Goûters

Produits locaux : poulet, pomme, rosette, salade verte



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 5 avril	mardi 6 avril	mercredi 7 avril	jeudi 8 avril	vendredi 9 avril
Pâques <i>Ste Irène</i>	<i>St Marcellin</i>	<i>St Jean-Baptiste de la Salle</i>	Repas végétarien <i>Ste Julie</i>	<i>St Gautier</i>
	salade et champignons frais au citron		Petit wrap crudités	Taboulé
	Parmentier de boeuf		Pâtes à l'Italienne	Poisson du marché pané
Férié	Fromage			Haricots beurre persillés
	Eclair au chocolat		Fromage	Yaourt aro
	Chocolat de Pâques		Banane caramel chantilly	Fruit frais de saison

Goûters

Produits locaux :



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
<i>St Jules</i>	<i>Ste Ida</i>	<i>Ste Maxime</i>	Repas végétarien <i>St Paterne</i> 	<i>St Benoît-Joseph</i>

Goûters :



Produits locaux :



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois d'


avril

2021



Bon appétit !



lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
<i>Ste Emma</i>	<i>Ste Odette</i> 	<i>St Anselme</i>	<i>St Alexandre</i>	<i>St Georges</i>

Goûters

 Produits locaux : dinde, pomme de terre, salade verte, pomme

**Produit Bio**

Appellation d'Origine Protégée

**Produit de saison**

Appellation d'origine contrôlée

**Préparation maison à base de produits frais**

Spécialité Traditionnelle Garantie

**Viande de boeuf D'origine française**

Label rouge

**Gâteau d'anniversaire**

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de Saint Christoly de Blaye**

Menus du mois d'


avril

2021



Bon appétit !

lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
<i>Ste Alida</i>	<i>Ste Zita</i>	<i>Ste Valérie</i>	<i>Ste Catherine de Sienne</i>	Repas végétarien <i>St Robert</i> 
Crudités	Emincés de betteraves 		Coleslaw 	Entrée chaude
Bordure de pâtes à 	Fricassée de porc aux fruits secs 		Rôti de dinde 	Gratin de brocolis, pomme de terre 
L'espagnole	Carottes glacées 		Purée de patates douces Épices tandoori 	Salade verte 
crème dessert 	Fromage 		Yaourt local  	Yaourt 
biscuit	Pâtisserie 		Pain d'épices	Fruit frais de saison

Goûters
 Produits locaux :


Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf
D'origine française

Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge
















Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 29.03 au 02.04

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Chou fleur sauce cocktail															
	Poisson pané au citron															
	Tortis															
	Fromage blanc et coulis de fruits rouges															
	Biscuits															
mardi	Salade au asperges															
	Pizza végétarienne															
	Salade verte															
	Yaourt nature sucré															
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Toast "savoyard"															
	Escalope de volaille au jus															
	Choux de Bruxelles aux lardons															
	Petit filou															
	Fruit frais de saison															
vendredi	Carottes vinaigrette															
	Couscous garni (Semoule+légumes)															
	Fromage															
	Crumble aux fruits															














Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 05 au 09.04

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi																
	Férié															
mardi	Salade et champignons frais au citron															
	Parmentier de boeuf															
	Fromage															
	Eclair au chocolat															
	Chocolat de Pâques															
mercredi																
jeudi	Petit wrap crudités															
	Pâtes à l'italienne															
	Fromage															
	Banane caramel chantilly															
vendredi	Taboulé															
	Poisson du marché pané															
	Haricots beurre persillés															
	Yaourt aro															
	Fruit frais de saison															














Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 12 au 16.04

	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															














Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 19 au 23.04

	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															














Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 26 au 30.04

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Crudités															
	Bordure de pâtes à															
	L'espagnole															
	crème dessert															
	biscuit															
mardi	Emincés de betteraves															
	Fricassée de porc aux fruits secs															
	Carottes glacées															
	Fromage															
	Pâtisserie															
mercredi																
jeudi	Coleslaw															
	Rôti de dinde															
	ée de patates douces Épices tandoori															
	Yaourt local															
	Pain d'épices															
vendredi	Entrée chaude															
	Gratin de brocolis, pomme de terre															
	Salade verte															
	Yaourt															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef